1. ÜNİTE : **KİMYANIN TEMEL KANUNLARI VE KİMYASAL HESAPLAMALAR > 1.1. Kimyanın Temel Kanunları > 1.1.1. Kimyanın Temel Kanunlarını Açıklama**
Kavram : Kütlenin Korunumu Kanunu
Genel Beceriler : Eleştirel Düşünme Becerisi
Alan Becerileri : Çıkarım Yapma Becerisi

Çalışmanın Adı	**LAVOISIER'NİN BULUŞU**	15 dk.
Çalışmanın Amacı	Kütlenin korunumu kanununu açıklayabilme.	

1. Yönerge: *Aşağıda verilen görseli inceleyerek soruyu cevaplayınız.*



Görsel 1: Kakaolu fındık kreması yapımı

1. Yukarıda kakaolu fındık kreması tarifi verilmiştir. Sizce bu tarifte garip veya hatalı olan nedir? Bu tarifteki hatayı düzeltmek için çözüm yolu öneriniz.

....

....

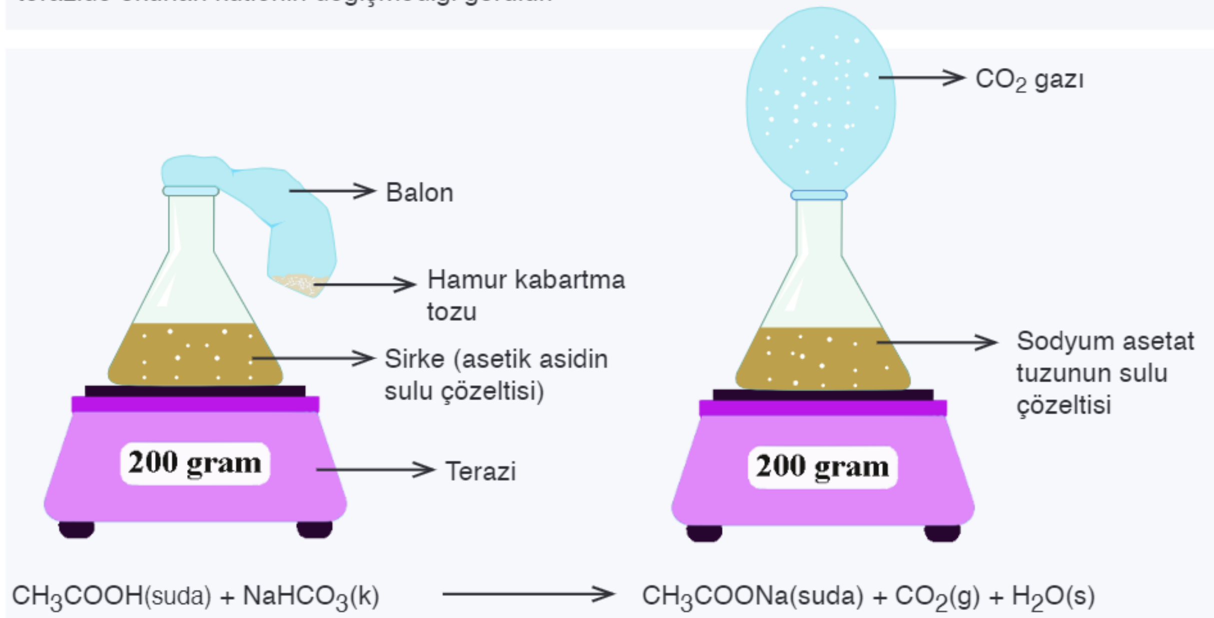
....

....

....

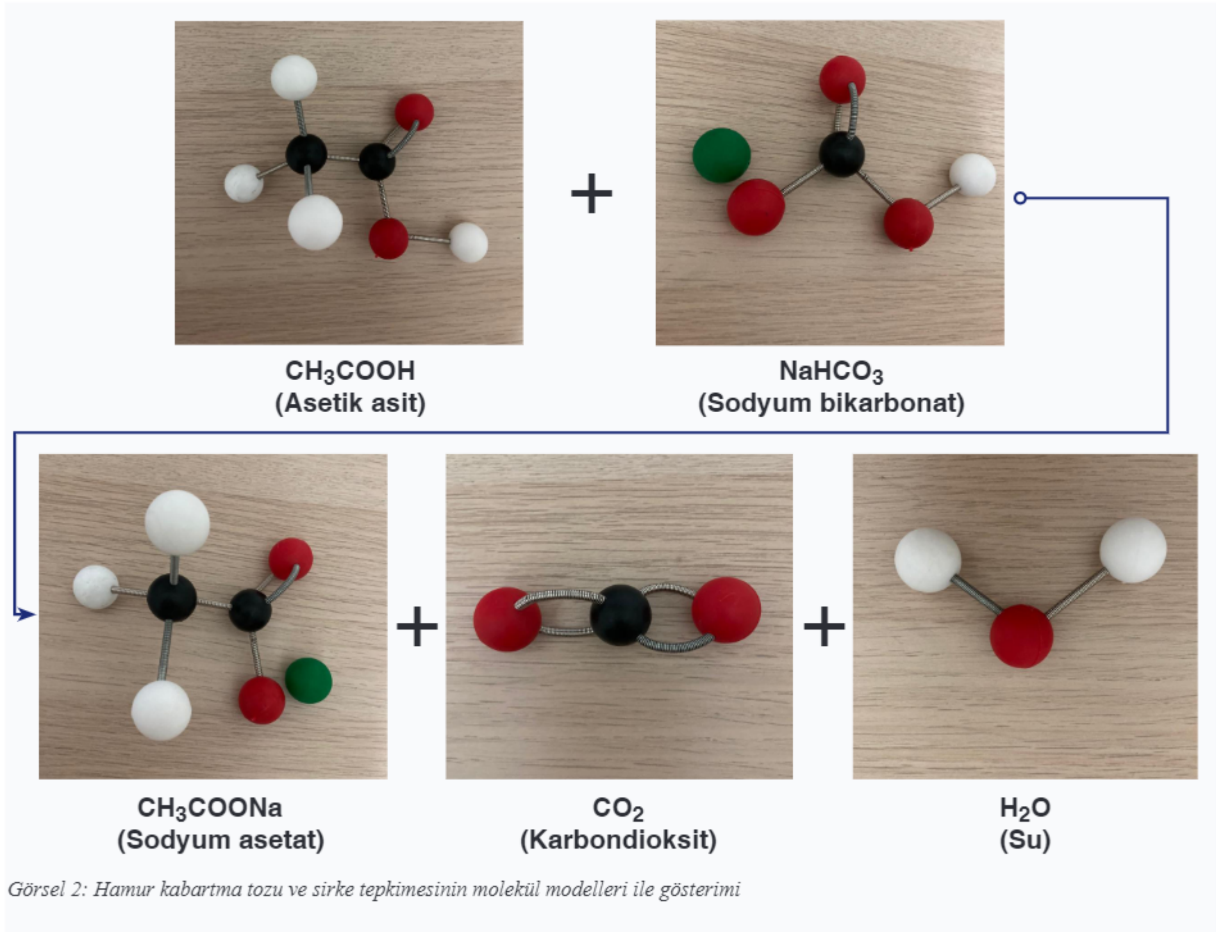
2. Yönerge: *Aşağıda sirke ile hamur kabartma tozunun tepkimesi verilmiştir. Görseli ve molekül modellerini inceleyerek soruları cevaplayınız.*

Bir erlenmayer içine bir miktar sirke, balonun içine ise hamur kabartma tozu konur. Balon erlenmayerin ağzına geçirilir ve tepkime öncesi kütle ölçülür. Ardından balonun içindeki tozun sirkenin üzerine dökülmesi sağlanır. Bir müddet beklendikten sonra balonun şiştiği gözlenir. Tepkime sonrasında terazide okunan kütlenin değişmediği görülür.



$CH_3COOH(suda) + NaHCO_3(k) \longrightarrow CH_3COONa(suda) + CO_2(g) + H_2O(s)$





Görsel 2: Hamur kabartma tozu ve sirke tepkimesinin molekül modelleri ile gösterimi

1. Molekül modelleri incelendiğinde tepkimeye girmeden önceki toplam atom sayısı ile tepkime sonrası toplam atom sayısı için ne söylenebilir?

....
....
....
....
....

2. Kütlenin korunumu kanununu tanımlayınız.

....
....
....
....
....

Hazırlayan: *Serap YOLDAŞ*